

Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimierten Mengen an Energie und Nährstoffen fördert sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Schülern. Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod). Durch unsere Speiseplanung und schonende Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht.

Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt durch unsere Lieferanten hinzugefügt wurden.

Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

-  enthält Schweinefleisch
-  enthält Rindfleisch
-  enthält Geflügelfleisch
-  enthält Fisch
-  vegan (ohne Tierprodukte)
-  besonders geeignet für Krippenkinder



Friedrichstraße 15c | 39387 Oschersleben

Telefon: 03949 / 513772

Mail: bestellungen@claudius-catering.de

www.claudius-catering.de

Bürozeiten: Mo - Fr 6.00 - 14.00 Uhr

Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten! Reklamationen nur am Liefertag!
Lieferung in Assiette/Thermopott bleibt vorbehalten.

Abgabe
des Planes
bis zum
15. Juli!



Essen bestellen per App

Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit



Unsere Kostenlose Online-Bestell-App:
bestellung-claudius-catering.de/mobil

- Zugangsdaten gibts bei uns
- Onlinekunden nutzen ihre Logindaten



Druckerei Mahnert GmbH

Hertzstraße 3

06449 Aschersleben

T +49 (0)3473.8703.0

F +49 (0)3473.8703.23

info@mahnert-druck-design.de

www.mahnert-druck-design.de



CLAUDIUS
CATERING GMBH

Kinderspeiseplan

01.08.2026 bis 31.08.2026



www.claudius-catering.de
bestellungen@claudius-catering.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
mo 03.08.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Kastenweißbrot ^(a1,a2)   	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(3,g) mit buntem Gemüse-frikassee ^(a1,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)
di 04.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,g,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln   	Überbackene Tortellini (bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) , überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , Apfelmus
mi 05.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, Roggenmischbrot ^(a1,a2) 	Gehacktesstippe ^(4,5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ^(4,5)  	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln 
do 06.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g) 	Königsberger Klopse ^(a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾   	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 07.08.	Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Fruchtojoghurt ^(g)  	Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g) 	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, Fruchtojoghurt ^(g)
mo 10.08.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack   	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack 	Eipatty ^(c,g,i) mit  Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
di 11.08.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne), Fruchtzwerg ^(g) 	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtzwerg ^(g)   	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit Gurken) und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus  	Spätzle ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Röstzwiebeln ^(a1) , Apfelmus
do 13.08.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) , Obst 	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln   	Vegetarische Lasagnesuppe (Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) , Obst 
fr 14.08.	Gulaschsuppe mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüse-einlage ^(a1) , Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln, frischer Rotkohlrohkost   	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , frischer Rotkohlrohkost 

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:

- ⁽¹⁾ Geschmacksverstärker
- ⁽²⁾ Antioxidationsmittel
- ⁽³⁾ Farbstoff
- ⁽⁴⁾ Konservierungsmittel
- ⁽⁵⁾ mit Süßungsmittel
- ⁽⁶⁾ mit Phosphat
- ⁽⁷⁾ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- ⁽⁸⁾ natürliche Aromen

Enthaltene Allergene:

- ^(a1) Weizen
- ^(a2) Roggen
- ^(a3) Gerste
- ^(a4) Hafer
- ^(b) Krebstiere*
- ^(c) Eier*
- ^(d) Fisch*
- ^(e) Erdnüsse*
- ^(f) Sojabohnen*

^(g) Milch*

- ^(a1) Mandeln*
- ^(a2) Haselnüsse*
- ^(a3) Walnüsse*
- ^(a4) Cashewnüsse*
- ^(a5) Pecannüsse*
- ^(a6) Paranüsse*
- ^(a7) Pistazien*
- ^(a8) Macadamia- oder Queenslandnüsse*

⁽ⁱ⁾ Sellerie*

- ⁽ⁱ⁾ Senf*
- ^(k) Sesam*
- ^(l) Schwefeldioxid & Sulfite
- ^(m) Lupine*
- ⁽ⁿ⁾ Weichtiere*

*oder Erzeugnisse

 kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

 vegan (ohne Tierprodukte)

	A	B	V
mo 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ⁽ⁱ⁾ mit Suppengrün und Geflügelwurststeinlage ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfel) mit Kartoffelpüree ^(g) 	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln  
di 18.08.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen ⁽³⁾	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , Fruchtojoghurt ^(g)  	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Dillsoße ^(a1,g) und  -Vollkornreis (fairtrade)  
mi 19.08.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) (Schweinehackfleisch mit Crème fraiche, Paprika und Nudeln) 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat 	Veggi-Currywurstgulasch ^(a1,f) (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(2,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Obst 
do 20.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)  	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, Obst 
fr 21.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Pudding ^(g) 	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis, Pudding ^(g)   	Ravioli ^(a1,c,g) (gefüllt mit Käse und Spinat) mit Schnittlauchsoße ^(a1,g) , Pudding ^(g)
mo 24.08.	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst  	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) , Obst  
di 25.08.	Nudel-Gratin (Nudeln mit Erbsen und Kochschinken, überbacken mit Käse ^(2,4,6,7,a1,c,g)) 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) „Königsberger Art“ und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾  	 -Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) (Tomaten-Gemüse-Füllung) mit Spinatsoße ^(a1,g) , Rote Bete ⁽⁵⁾ 
mi 26.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis  
do 27.08.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) (Reis, Hühnchen, Ei, Gemüse) und Rahmsoße ^(a1,g) , hausgemachte Quarkspeise ^(g)  	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) und hausgemachte Quarkspeise ^(g)  	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße ⁽³⁾ (warm)
fr 28.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, Monte-Pudding ^(g,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Monte-Pudding ^(g,h2)   	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Monte-Pudding ^(g,h2)
mo 31.08.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurststeinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)  	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)

Tag	A	B	V
03.08. - 07.08.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
10.08. - 14.08.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
17.08. - 21.08.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
24.08. - 28.08.2026			
MO			
DI			
MI			
DO			
FR			
31.08.2026			
MO			
Schule/Einrichtung			
Vorname			
Name			
Klasse			
Kdn.-Nr.			